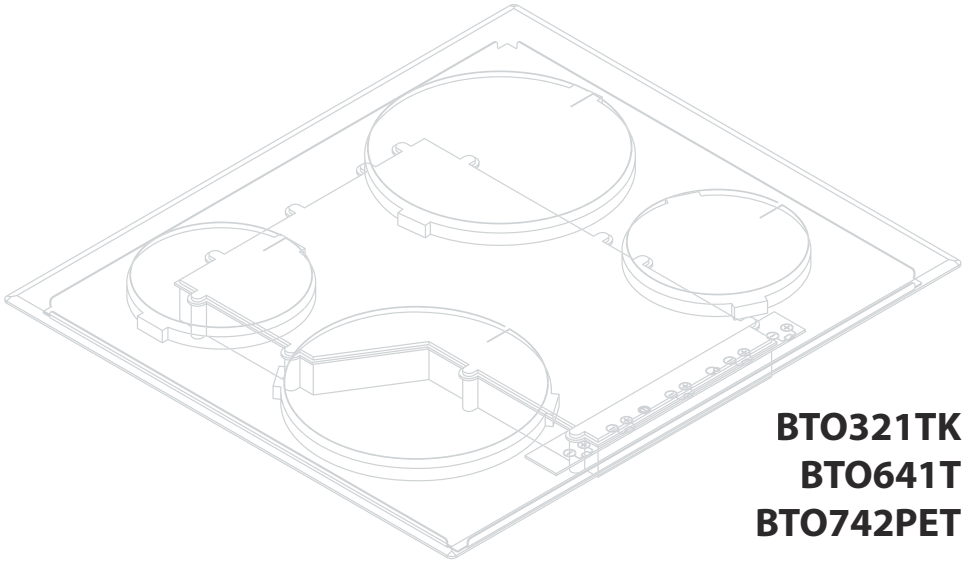


BTO321TK
BTO641T
BTO742PET

Piani cottura
Vetroceramica

BARAZZA
taste of design

Hobs Glassceramic

Manuale d'installazione e uso
Installation and use manual

Complimenti per aver acquistato una apparecchiatura Barazza!
Questa è un'apparecchiatura di grande qualità in grado di accompagnarvi nel Vostro lavoro per lungo tempo in modo affidabile e sicuro fornendo prestazioni di altissimo livello.

L'installazione e l'uso dell'apparecchiatura è semplice e immediato.

Vi invitiamo a leggere attentamente questo manuale: ciò permetterà un' installazione e un utilizzo corretto che manterrà la Vostra apparecchiatura sempre perfetta ed efficiente negli anni.

Per agevolare la lettura del manuale sono riportati i seguenti simboli:

Prescrizioni importanti per la sicurezza personale e dell'apparecchiatura

Informazioni generali

Congratulations on purchasing a Barazza appliance!
This safe and reliable high-quality appliance can assist you in your work with long-lasting top-level performance.

It also has the added advantage of being quick and simple to install and easy to use.

Please read this manual carefully, as it provides important information for the correct installation and use of the appliance which will ensure its long-term efficiency.

The following symbols are used to assist you in reading this manual:

Important rules for personal safety and the safety of the appliance

General information

Il Costruttore si riserva di apportare ai propri prodotti e a questo manuale le modifiche che riterrà opportune senza obbligo di preavviso.
I disegni, gli schemi di installazione e le tabelle contenuti all'interno del manuale sono da ritenersi indicativi ed esclusivamente a titolo d'informazione.

Gli impianti di allacciamento dell'immobile devono rispettare le normative nazionali vigenti.

É vietata la copia, la riproduzione parziale o totale dei contenuti e l'inoltro di questo manuale a terzi senza il permesso del Costruttore.

Questo apparecchio è conforme alle prescrizioni delle direttive comunitarie CEE 87/308 del 2.6.87 (recepita con D.M. del 13.4.89) sulla prevenzione ed eliminazione dei radiodisturbi, n. 89/336 sulla compatibilità elettromagnetica e 73/23 sulla bassa tensione.
Le istruzioni del presente libretto sono valide solamente per il Paese di destinazione.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed suitable to the product without prior notice.
The drawings, installation diagrams and tables contained in this manual are approximate and for informational purposes only.

The systems for connecting the appliance must comply with current national regulations.

The partial or complete reproduction or photocopying of the contents of this manual is forbidden, as well as the sending of this manual to third parties , without the Manufacturer's permission.

This appliance conforms to the EEC community guidelines 87/308 of 2.6.87 (acknowledged with Ministerial Decree of 13.4.89) on the prevention and elimination of radio interference, no. 89/336 on electromagnetic compatibility, 73/23 on low voltage.
The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

INDICE

DESCRIZIONE	PAG.
DATI TECNICI	**4**
INSTALLAZIONE	**5**
Avvertenze di sicurezza	5
Controllo e movimentazione	6
Smaltimento degli imballi	6
Scelta del luogo di installazione	7
Collegamento elettrico	8
Incasso apparecchiatura	10
USO	**12**
Avvertenze di sicurezza	12
Prima di cominciare	14
Conoscere l'apparecchiatura	14
Zona comandi	15
Uso dell'apparecchiatura	16
MANUTENZIONE	**23**
Avvertenze di sicurezza	23
Manutenzione ordinaria	24
Pulizia	24
Periodi di inattività	24
Smaltimento a fine vita	25
Assistenza post-vendita	25

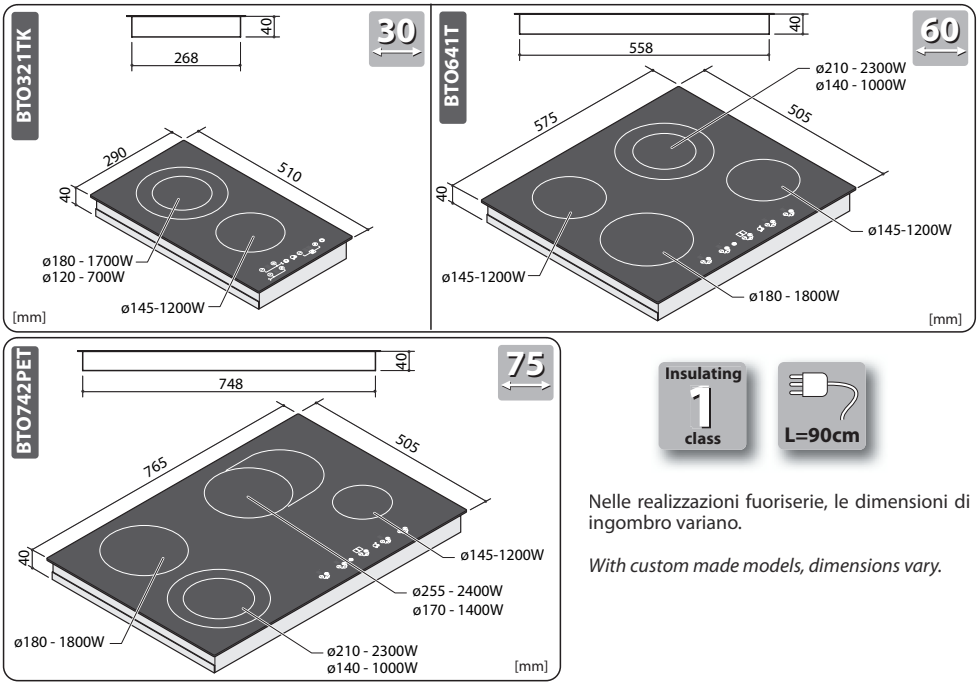
INDEX

DESCRIPTION	*PAGE*
TECHNICAL DATA	***4***
INSTALLATION	***5***
Safety warnings	*5*
Checks and handling	*6*
Disposal of the packaging	*6*
Installation site choice	*7*
Connection to the power mains	*8*
Built-in unit installation	*10*
USAGE	***12***
Safety warnings	*12*
Before starting	*14*
Understanding the appliance	*14*
Control panel	*15*
Using the appliance	*16*
MAINTENANCE	***23***
Safety warnings	*23*
Schedule maintenance	*24*
Cleaning	*24*
Periods of inactivity	*24*
End-of-life disposal	*25*
After-sales service	*25*

DATI TECNICI

TECHNICAL DATA

VETROCERAMICA / GLASSCERAMIC



Insulating class 1

L=90cm

Nelle realizzazioni fuoriserie, le dimensioni di ingombro variano.

With custom made models, dimensions vary.

Dati tecnici	***Technical data***		
Tensione	*Voltage*	V	Preset 220-230 monofase
Frequenza	*Frequency*	Hz	50
Lunghezza cavo	*Cable length*	cm	90
VETROCERAMICA			
Potenza totale assorbita BTO321TK BTO641T BTO742T	*Total absorbed power* *BTO321TK* *BTO641T* *BTO742T*	kW	 2,9 6,4 7,6
Tipo cavo BTO321TK BTO641T BTO742PET	*Cable type* *BTO321TK* *BTO641T* *BTO742PET*		H05V2V2-F 3x1,5 mm^2 3x2,5 mm^2 3x2,5 mm^2

INSTALLAZIONE

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente questo libretto di istruzioni prima dell'installazione e/o dell'uso dell'apparecchiatura e conservarlo in un luogo accessibile a tutti gli utilizzatori per consultazioni future; in caso di cessione o vendita dell'apparecchiatura assicurarsi di consegnare al nuovo utente anche questo libretto al fine di conoscerne l'installazione, l'uso e le prescrizioni di sicurezza.

L'installazione e gli interventi sulle apparecchiature (manutenzione straordinaria, ecc..) vanno eseguiti **solo da personale qualificato** secondo quanto specificato nel presente libretto.
Gli impianti di allacciamento e i locali di installazione devono essere idonei e rispondere alle norme di sicurezza in vigore nel Paese di utilizzo (interruttore di protezione e separazione, impianto di terra, equipotenziale, ecc.).
Il Costruttore non si ritiene responsabile qualora non venga rispettato quanto sopra descritto.

Durante le operazioni di installazione, manutenzione o riparazione spegnere sempre l'interruttore elettrico principale e staccare la spina di collegamento.

L'apparecchiatura non è stata progettata per il funzionamento all'aperto.

Le apparecchiature potrebbero avere i bordi particolarmente taglienti, maneggiarle con attenzione e opportune protezioni personali di sicurezza (scarpe antiinfortunistica, guanti, ecc...).

INSTALLATION

SAFETY WARNINGS

Read this instruction booklet carefully before installation and/or use of the appliance *and keep it handy so that all the users can consult it; if you give away or sell the appliance, please ensure that you give this booklet to the new user so that he can be informed about its installation, use and safety rules.*

The installation and any interventions on the appliance (special maintenance, etc.) must be carried out ***by qualified personnel only****, as specified in this booklet.*
The connection systems and installation rooms must be suitable and satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.).
The manufacturer will not be held liable if the above requirements are not satisfied.

During installation, maintenance or repair work, always switch off the main electrical switch and remove the connection plug from the socket.

The appliance is not designed for outdoor use.

Appliances may have sharp edges; handle them with caution and use personal safety equipment (protective shoes, safety gloves, etc.).

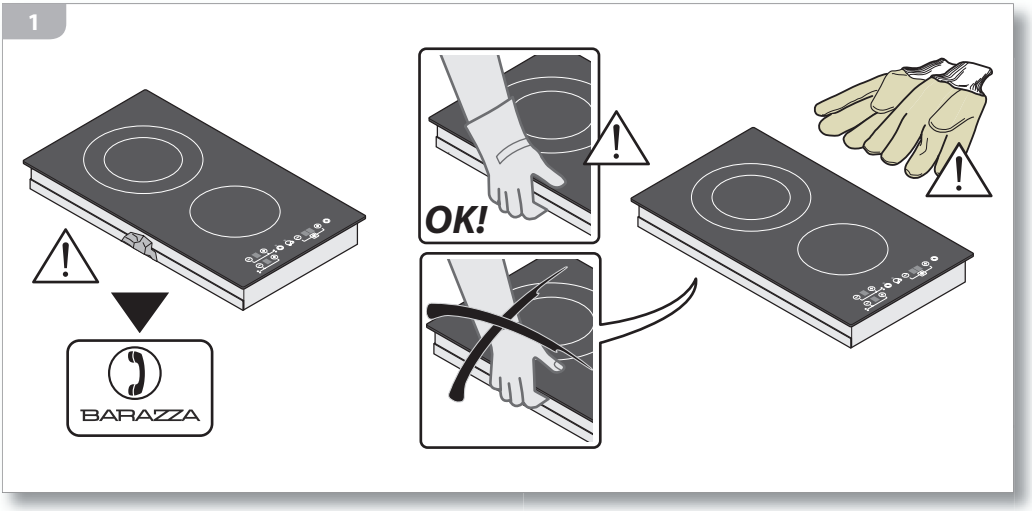
CONTROLLO E MOVIMENTAZIONE

Dopo aver disimballato l'apparecchiatura rimuovendo tutti i materiali di imballo e le pellicole a protezione delle superfici, controllare se si notano anomalie evidenti: in caso affermativo, non procedere all'installazione e rivolgersi al Rivenditore entro 8 giorni, comunicando i dati riportati nella targa matricola dell'apparecchiatura ed i problemi riscontrati (fig. 1).
Attenzione! Non lasciare incustodito il materiale utilizzato per l'imballo (sacchetti, polistirolo, ecc...) perché potenzialmente pericoloso per bambini e animali (pericolo di soffocamento).
Trasportare l'apparecchiatura sul luogo dell'installazione muniti di adeguate protezioni personali (fig. 1) e adottando tutte le precauzioni necessarie per non arrecare danni all'apparecchiatura stessa, a persone, animali e cose.

CHECKS AND HANDLING

After having unpacked the appliance and removed all the packing materials and protective films from the surfaces, check for any anomalies: if you find an anomaly, do not proceed with the installation but contact your retailer within 8 days, reporting the data provided on the appliance's data plate and describing the problems you found (figure 1).
Attention! Do not leave the packing materials (plastic bags, polystyrene, etc.) unattended, as they are a potential hazard for children and animals (danger of suffocation).
Move the appliance to the installation location using appropriate personal safety equipment (figure 1) and adopting all the precautions necessary to prevent damage to the appliance, people, animals and property.

1



SMALTIMENTO DEGLI IMBALLI

Attenzione! Smaltire gli imballi in ottemperanza alle normative vigenti nel Paese di installazione.
Composizione imballo:
- cartone
- polietilene/ polipropilene: pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni
- polistirolo espanso: protezioni antiurto.

DISPOSAL OF THE PACKAGING

Attention! Dispose of the packaging in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.
Package composition:
- *cardboard*
- *polyethylene/ polypropylene: outer packaging film, instructions bag*
- *expanded polystyrene: impact protections.*

SCELTA DEL LUOGO DI INSTALLAZIONE

Caratteristiche del locale di installazione

Le apparecchiature devono essere posizionate in locali interni idonei allo scopo con temperatura max. 25°C e umidità max. 60%; essi devono rispondere alle norme di sicurezza in vigore nel Paese di utilizzo (interruttore di protezione e separazione, impianto di terra, equipotenziale, ecc.). Le apparecchiature non sono adatte all'installazione all'aperto, esposte agli agenti atmosferici o alle intemperie. Le apparecchiature possono essere montate su mobili il cui materiale sia resistente al calore. Un piano di cottura incassato a filo del piano di lavoro è adatto solo per basi in pietra naturale (granito, marmo), legno massello e piastrellate.
Per piani di lavoro in altri materiali chiedere al produttore se sono adatti per l'incasso di piani cottura a filo.

Ventilazione

La distanza tra il piano di cottura e i mobili da cucina o gli altri apparecchi da incasso deve essere tale da garantire una sufficiente ventilazione ed un sufficiente scarico dell'aria (fig. 2).
Non utilizzare il piano di cottura se nel forno è in corso il processo di pirolisi.

INSTALLATION SITE CHOICE

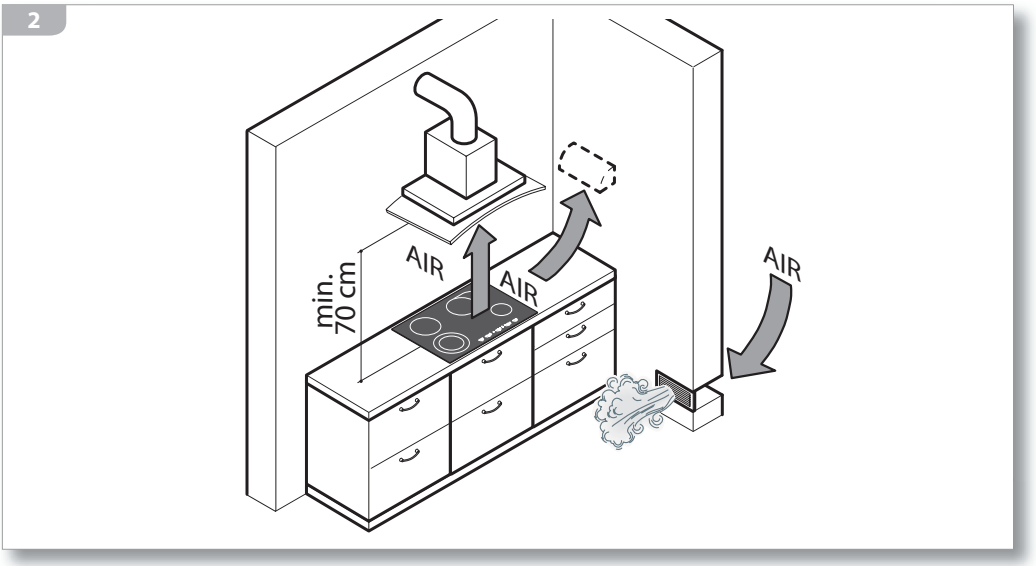
Installation site characteristics

The appliances must be placed in suitable interior locations with a maximum temperature of 25°C and maximum humidity of 60%; the locations must satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.). The appliances are not designed for outdoor use, to be exposed to the elements or bad weather conditions. Appliances may be assembled onto units made of heat-resistant materials.
A built-in hob, flush with the worktop, is only suitable with natural stone (granite, marble), solid wood and tiled bases.
In the instance of bases made from other materials, please ask the manufacturer whether they are suitable for flush hobs.

Ventilation clearance

The clearance between the hob and the kitchen units or other built-in appliances must ensure there is sufficient ventilation and a sufficient air outlet (figure 2).
Do not use the hob if the oven is performing a pyrolysis process.

2



COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima dell'allacciamento accertarsi che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta caratteristiche corrispondano a quelle dell'impianto di alimentazione.

L'apparecchiatura viene fornita già provvista di un cavo di alimentazione (H05V2V2) lungo 90 cm da collegare direttamente alla rete di distribuzione (fig. 3): in questo caso deve essere previsto un dispositivo per la disconnessione onnipolare con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

Sia la presa di corrente che l'interruttore onnipolare devono essere a norma e collocati in posizione accessibile anche con l'apparecchiatura incassata. Se l'apparecchiatura viene inserita in abbinamento a un forno, l'allacciamento delle due apparecchiature deve essere indipendente per motivi di sicurezza elettrica.

Il cavo di alimentazione **NON** deve:

- essere schiacciato o arrotolato su se stesso;
- entrare in contatto con liquidi di qualsiasi tipo, oggetti taglienti o caldi e sostanze corrosive;
- raggiungere in nessun punto una temperatura che superi di 50°C la temperatura ambiente;
- essere sostituito con uno di tipo diverso (vedi "Dati tecnici" pag. 4) o non a norma;
- essere allungato con prolunghe.

CONNECTION TO THE POWER MAINS

Before making the connection, make certain that the voltage and frequency indicated on the data plate match those of the power supply system.

The appliance is supplied with a 90cm-long power cord (H05V2V2) to be directly connected to the distribution network (fig. 3): *in this case an omnipolar disconnecting switch must be provided, with a minimum opening of the contacts that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions.*

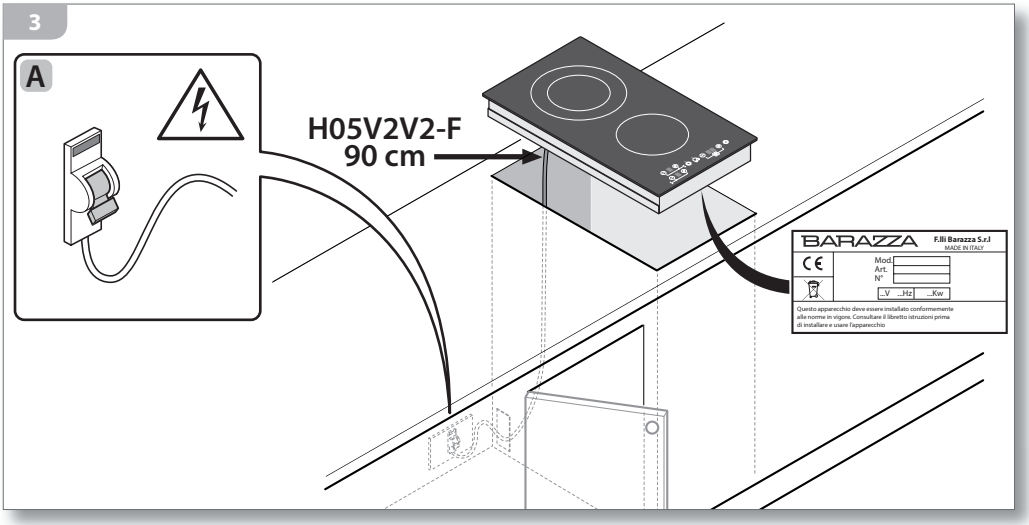
Both the power outlet and omnipolar switch must be up to standard and located in a position which is accessible even after the appliance is installed.

If the appliance is installed together with an oven, the connection of the two appliances must be independent for electrical safety reasons.

The power cord must ***NOT****:*

- *be crushed or rolled up;*
- *come into contact with any type of liquid, sharp or hot objects or corrosive substances;*
- *reach, at any point, a temperature which is 50°C higher than the room temperature;*
- *be replaced with a different type of cable (see "Technical data" on page 4) or with a cable which is not up to standard;*
- *be lengthened with extensions.*

3



SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

In caso di necessità, il cavo di alimentazione può essere sostituito con uno di tipo identico (vedi "Dati tecnici" pag. 5) in ottemperanza alle normative vigenti nel Paese di installazione.

Se l'apparecchiatura è già collegata, staccarla dall'alimentazione elettrica.

Per accedere ai collegamenti elettrici, togliere il coperchietto della morsettiera svitando la vite che lo blocca (fig. 4).

Staccare il vecchio cavo dai morsetti e rimuoverlo; collegare il nuovo cavo (unicamente di tipo H05V2V2-F) nei rispettivi morsetti, N - L - Terra.

Bloccare il nuovo cavo con l'apposito passacavo e richiudere la morsettiera riposizionando il suo coperchio.

POWER CORD REPLACEMENT

If necessary, the power cord can be replaced with an identical type (see "Technical data" on page 5) in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

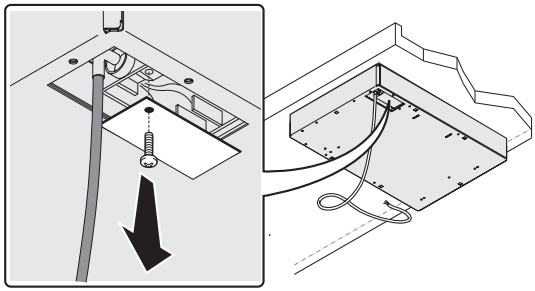
If the appliance is already connected, disconnect the electrical power.

To access the electrical connections, remove the cover from the terminal board by unscrewing the screws (figure 4).

Disconnect the old cord from the terminals and remove it; connect the new cord (only the H05V2V2-F type) into the respective terminals N - L - Earth.

Cover the new cord with the appropriate cord holder and re-close the terminal, replacing its cover.

4

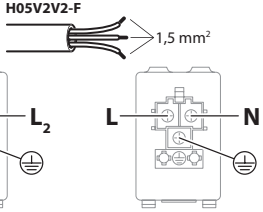


* Posizione indicativa

** Example placement*

VETROCERAMICA / GLASSCERAMIC

BTO321TK

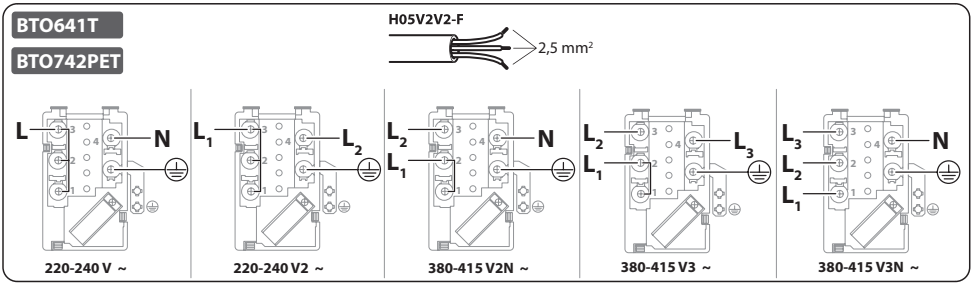


I piani cottura sono predisposti per l'allacciamento ad una linea domestica con tensione 220V monofase, è tuttavia possibile adattare l'apparecchiatura ad una diversa tensione secondo quanto riportato nello schema seguente.

The hobs are pre-arranged for connection to a domestic single-phase voltage power supply of 220V; you can adapt the appliance to a different voltage value by following the instructions provided in the diagram below.

BTO641T

BTO742PET



INCASSO APPARECCHIATURA

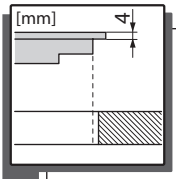
Accertarsi del perfetto stato e della stabilità del mobile nel quale saranno incassate le apparecchiature (Normativa DIN 68930).
Preparare un foro di incasso con le misure indicate in fig. 5a; se l'apparecchiatura sarà incassata sopra un forno, è necessario predisporre anche un pannello di separazione **(B)** distante almeno 2 cm dal fondo della stessa, forato nella parte posteriore per il passaggio dell'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura (fig. 5b).

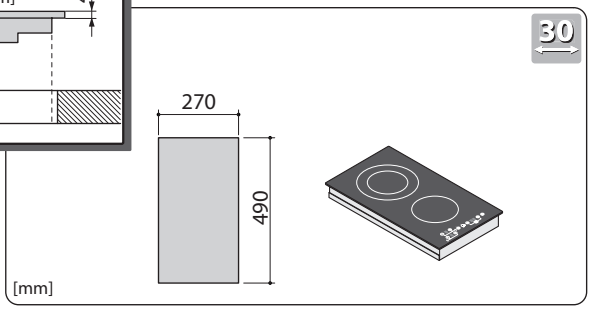
BUILT-IN UNIT INSTALLATION

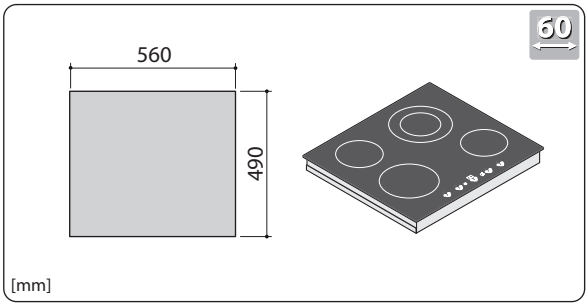
Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).
*Prepare an embedded hole with measurements as specified in figure 5a; if the appliance is to be installed above an oven, it is also necessary to provide an isolating panel **(B)** with a distance of at least 2 cm from the base of the appliance; the isolating panel must be placed under the appliance to allow for the appliance's supply of electrical power (fig. 5b).*

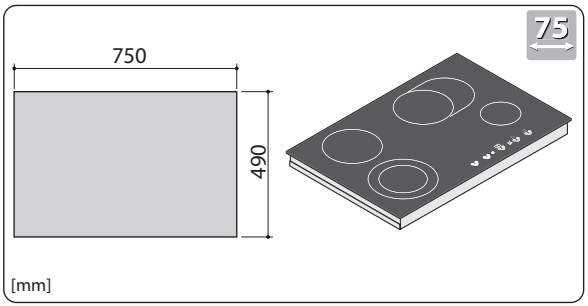
5a

Incasso / *Built-in*

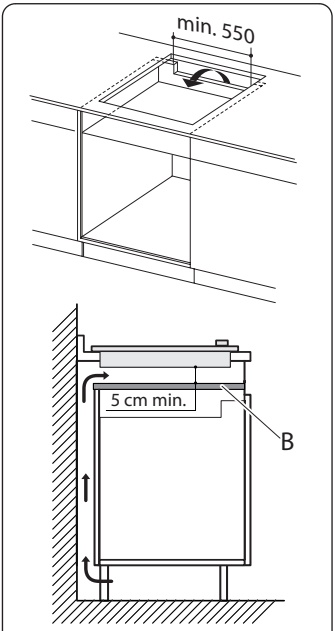








5b



È indispensabile garantire una adeguata ventilazione, si consiglia pertanto di prevedere delle prese di aerazione (fig. 5b).

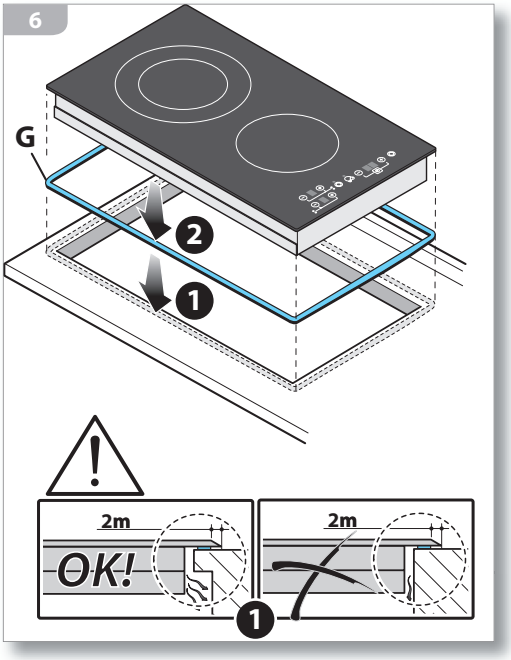
It is vital to ensure correct cooling and in this light, we recommend using airing plugs (figure 5b).

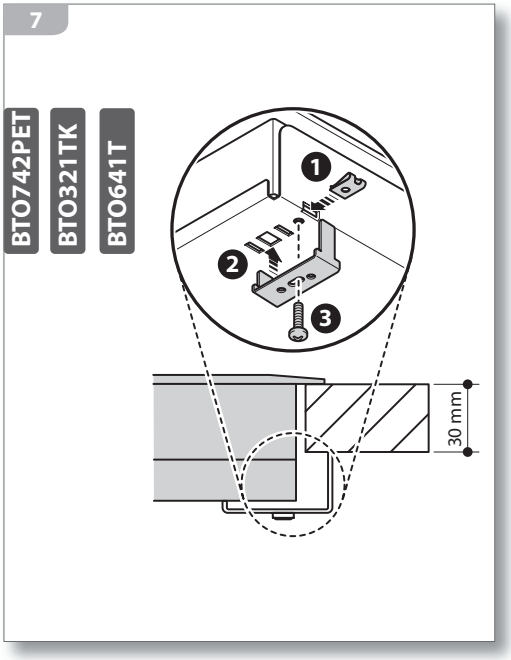
PIANI AD INCASSO
Mettere sul piano di lavoro una striscia di guarnizione (fig. 6 part. 1). Successivamente sistemare l'apparecchiatura sopra il foro di incasso (fig. 6 part. 2) bloccandola con le viti e le staffe date in dotazione (fig. 7).

Nelle realizzazioni fuoriserie il sistema di fissaggio è personalizzato.

EMBEDDED SURFACES
Place a protective seal on the work surface (figure 6 part. 1). Subsequently, arrange the appliance above the embedded hole (figure 6 - part 2) secure it using the screws and brackets provided (figure 7).

With custom made models, assembly is personalised.





USO

AVVERTENZE DI SICUREZZA

PER UN USO CORRETTO E SICURO

Questa apparecchiatura è stata concepita e realizzata esclusivamente per la cottura degli alimenti. Un uso diverso è considerato improprio e quindi potenzialmente pericoloso per persone, animali e cose. Inoltre potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura: in questo caso il Costruttore non si ritiene responsabile e non riconosce il diritto di Garanzia.

Chiudere sempre l'interruttore elettrico onnipolare prima di ogni operazione di pulizia o in previsione di lunga inattività.

Assicurarsi che tutte le manopole siano in posizione "0 - spento" al termine dell'utilizzo.

Se la superficie del piano è incrinata, spegnere l'apparecchio e disconnettere dalla rete elettrica per evitare l'eventualità di scosse elettriche.

L'apparecchiatura non è stata concepita e realizzata per essere comandata da un timer esterno, o da un sistema di controllo remoto separato.

Se si dovesse notare una qualsiasi anomalia non utilizzare l'apparecchiatura e contattare un Centro di Assistenza autorizzato comunicando i dati presenti nella targa matricola.

Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con difficoltà fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura o con parti di essa.

Non utilizzare prodotti spray nelle vicinaze di questa apparecchiatura mentre è in funzione.

Non modificare questa apparecchiatura.

USAGE

SAFETY WARNINGS

FOR SAFE AND CORRECT USE

This appliance has been designed and manufactured exclusively for cooking food. Any other use is considered improper and thus potentially hazardous for people, animals and property. Furthermore, it may permanently damage the appliance: in this case, the Manufacturer will not be held liable and the Guarantee will be void.

Always disconnect the appliance from the power supply using the omnipolar switch before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

Make sure that all the knobs are turned to "0 - off" when you finish using the appliance.

If the surface of the hob is cracked, turn off the appliance and disconnect from the electrical main in order to avoid any possible electric shocks.

The appliance was not designed and manufactured to be controlled by an independent timer or a separate remote control system.

If you should note any anomalies, do not use the appliance but contact an authorized Service Centre and report the data indicated on the data plate.

This appliance is not suited for use by persons (including children) with physical, sensorial or mental difficulties or lacking proper experience and knowledge, unless supervised or instructed on the use of the appliance by the person responsible for their safety.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or parts of it.

Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.

Do not modify this appliance.

Pericolo di incendio!
Non utilizzare l'apparecchiatura come piano di appoggio.

L'area nelle vicinanze dell'apparecchiatura potrebbe essere molto calda, prestare cautela nel posizionare in questo spazio prese di corrente, altri elettrodomestici, cavi elettrici, tubazioni e qualsiasi materiale sensibile al calore o infiammabile.

Pericolo di surriscaldamento!
Non appoggiare sul piano oggetti ferromagnetici di grandi dimensioni (es. placche da forno) o oggetti metallici come posate da tavola o coperchi sulla superficie in vetro dell'apparecchiatura.

Fire hazard!
Do not use the appliance as a support surface.

The area near the appliance may become very hot, so take precautions when positioning power outlets, other household appliances, electrical cables, hoses and any heat-sensitive or flammable material in this area.

Overheating hazard!
Do not rest large ferromagnetic objects (e.g. baking trays) or metal objects such as cutlery or lids on the glass surface of the appliance.

PER LA COTTURA

Pericolo di incendio!
Nel caso di incendio del grasso o dell'olio caldo non spegnere mai le fiamme con acqua ma soffocarle con un canovaccio umido o similari e avvisare tempestivamente i vigili del fuoco.

Pericolo di incendio!
Non rivestire l'apparecchiatura o parti di essa con fogli di alluminio o similari.

Pericolo di esplosione!
Non scaldate mai sull'apparecchiatura scatole di latta o contenitori chiusi ermeticamente, la sovrapressione generata dal calore potrebbero farli esplodere arrecando gravi danni personali.

Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento.

Dopo l'uso, spegnere il piano cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare riferimento al suo rilevatore di pentole.

Durante le operazioni di cottura usate tutte le precauzioni possibili per non graffiare la piastra di cottura.

FOR COOKING

Fire hazard!
In the case where fats or oils lead to fire, never put out flames with water, instead suffocate the flames using a moist dishcloth or a similar material and immediately call the fire services.

Fire hazard!
Do not cover the appliance or parts of the appliance with aluminium foil or similar material.

Explosion hazard!
Never heat up tin cans or hermetically closed containers on the appliance; the excess pressure generated by the heat may cause containers to explode, consequently leading to serious personal injury.

Monitor the appliance during the entire time it is in operation.

Once you have finished using the cooking zone, turn it off using the control device; do not simply rely on the pot detector.

During cooking operations, always abide by all possible precautions in order to avoid scratching the cooking surface.

PRIMA DI COMINCIARE

CONOSCERE L'APPARECCHIATURA

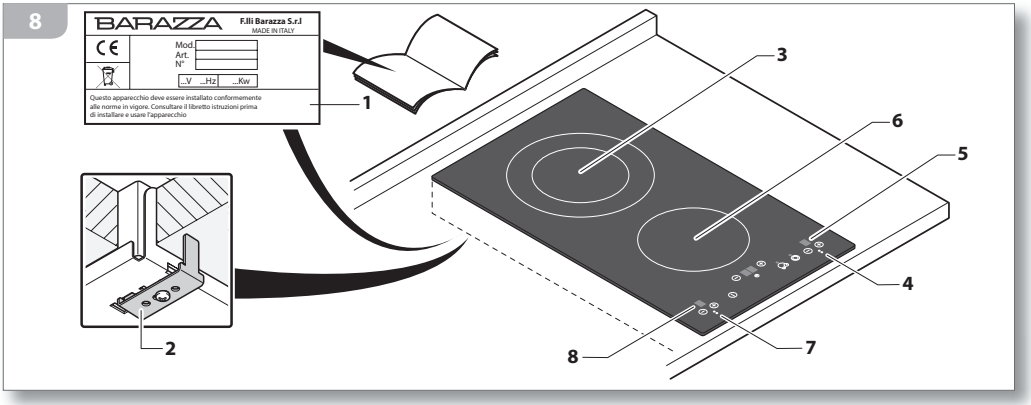
Legenda
1 targhetta matricola
2 staffa di fissaggio
3 zona di cottura 1
4 tasti regolazione potenza zona 1
5 valore luminoso: indica il livello di potenza impostato per la zona 1
6 zona di cottura 2
7 tasti regolazione potenza zona 2
8 valore luminoso: indica il livello di potenza impostato per la zona 2

BEFORE STARTING

UNDERSTANDING THE APPLIANCE

Key
1 data plate
2 mounting bracket
3 cooking zone 1
4 cooking zone 1 regulator knobs
5 light indicator: displays the zone 1 set power level
6 cooking zone 2
7 cooking zone 2 regulator knobs
8 light indicator: displays the zone 2 set power level

8



É BENE SAPERE CHE

Il presente libretto fornisce indicazioni sul funzionamento e la manutenzione di diversi modelli di apparecchiatura; seguire quelle specifiche per il modello in Vostro possesso.
Esso è facilmente riconoscibile in base all'estetica della posizione dei bruciatori oppure è rilevabile dalla targhetta matricola (per il suo posizionamento vedi fig. 8).

Prima di procedere al primo utilizzo, pulite accuratamente l'apparecchiatura e i suoi componenti come indicato nel cap. "Manutenzione ordinaria" di pag. 24.
Durante i primi utilizzi, l'apparecchiatura potrebbe emettere fumo e odori sgradevoli: questo è dovuto alla combustione dei grassi utilizzati per la lavorazione in fabbrica della stessa, arieggiare i locali.

USEFUL INFORMATION

This booklet provides information about the operation and maintenance of various appliance models; follow the information specific to your appliance.
The appliance can be easily recognised based on the appearance of the burner positions or from the data plate (for its position see figure 8).

Before using the appliance for the first time, carefully clean the appliance including its components as specified in the chap. "Routine Maintenance" on page 24.
During this time the appliance may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the appliance), so the room should be aired well during its operation.

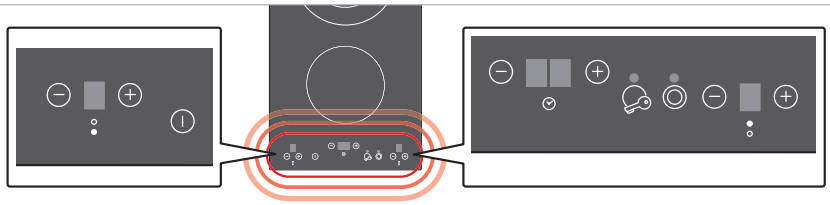
ZONA COMANDI

Per individuare il punto di cottura in rapporto ai tasti da utilizzare, consultare la serigrafia riportata vicino agli stessi che identificano in modo chiaro ed inequivocabile le zone di cottura (fig. 9a) e (fig. 9b).

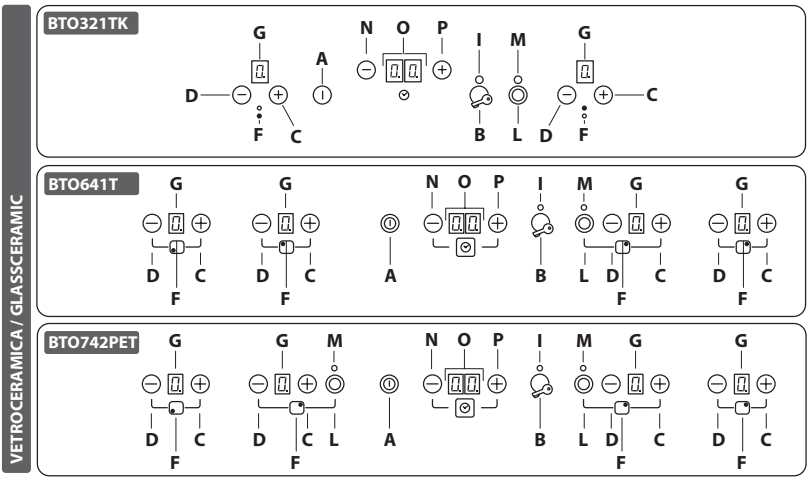
CONTROL PANEL

In order to determine which keys controls which cooking zone, consult the silk-screen printing which appears next to the keys, which clearly and definitively identifies the zone (figure 9a) and (figure 9b).

9a



9b



- **A** **Tasto ON - OFF:** accende e spegne l'apparecchiatura
- **B** **Tasto chiave:** attiva il blocco comandi/sicurezza bambini
- **C** **Tasto aumento:** aumenta la potenza nella zona di cottura
- **D** **Tasto diminuzione:** riduce la potenza nella zona di cottura
- **F** **Indicazione della zona di cottura**
- **G** **Display zona di cottura:** indica la potenza o il Timer relativo alla zona di cottura
- **I** **Spia tasto chiave:** si accende quando la funzione blocco/sicurezza è attiva
- **L** **Tasto seconda zona di cottura (OPTIONAL):** attiva la seconda zona di cottura esterna
- **M** **Spia seconda zona di cottura (OPTIONAL):** si accende quando la funzione seconda zona è attiva
- **N** **Tasto diminuzione Timer (OPTIONAL):** diminuisce il tempo di programmazione del Timer
- **O** **Display Timer (OPTIONAL):** indica il tempo programmato di cottura residuo
- **P** **Tasto aumento Timer (OPTIONAL):** aumento il tempo di programmazione del Timer

- **A** ***ON - OFF key:*** *switch the appliance on and off*
- **B** ***Control Panel Lock key:*** *activate safety function/child lock*
- **C** ***Plus key:*** *increase power level of cooking zone*
- **D** ***Minus key:*** *reduce power level of cooking zone*
- **F** ***Cooking zone instructions***
- **G** ***Cooking zone display:*** cooking zone display (e. g. power, timer)
- **I** ***Control Panel Lock LED:*** *the light is on when control lock is active*
- **L** ***Second zone (OPTIONAL):*** *activate second cooking zone*
- **M** ***Second zone LED*** **(OPTIONAL):** *the light is on when second zone is active*
- **N** **Timer Minus key (OPTIONAL):** decrease timer value
- **O** **Timer Display (OPTIONAL):** display timer countdown
- **P** **Timer Plus key (OPTIONAL):** increase timer value

USO DELL'APPARECCHIATURA

1) ACCENSIONE APPARECCHIATURA

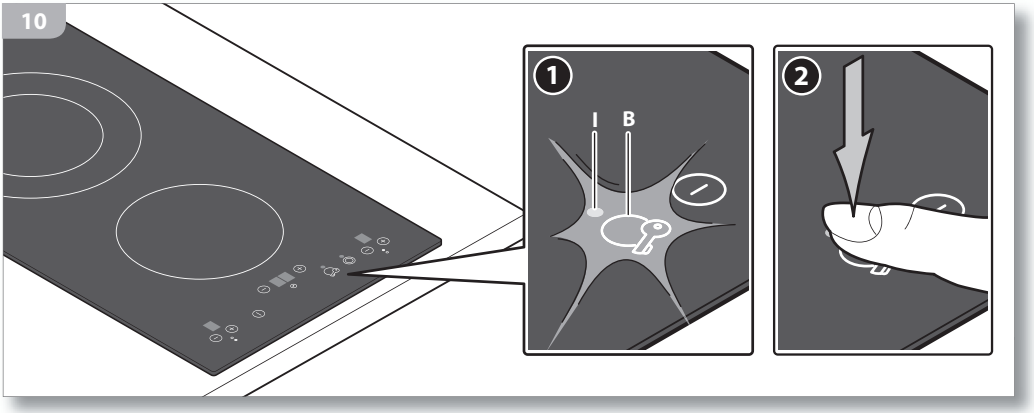
Nei modelli predisposti, alla prima accensione l'apparecchio si trova in posizione di sicurezza, il tasto **"B"** e relativa spia **"I"** sono illuminati (fig. 10 part. 1). Per poter usare l'apparecchio è necessario disattivare la funzione di sicurezza premendo il tasto **"B"** fino allo spegnimento della spia (fig. 10 part. 2).

USING THE APPLIANCE

1) APPLIANCE IGNITION

In the instance of a pre-arranged model, the first time it is turned on, the appliance is in safety mode and the "B" key is lit up (figure 10 part 1). In order to use the appliance, deactivate the safety function by pressing the "B" key until the indicator light goes out (figure 10 part 2).

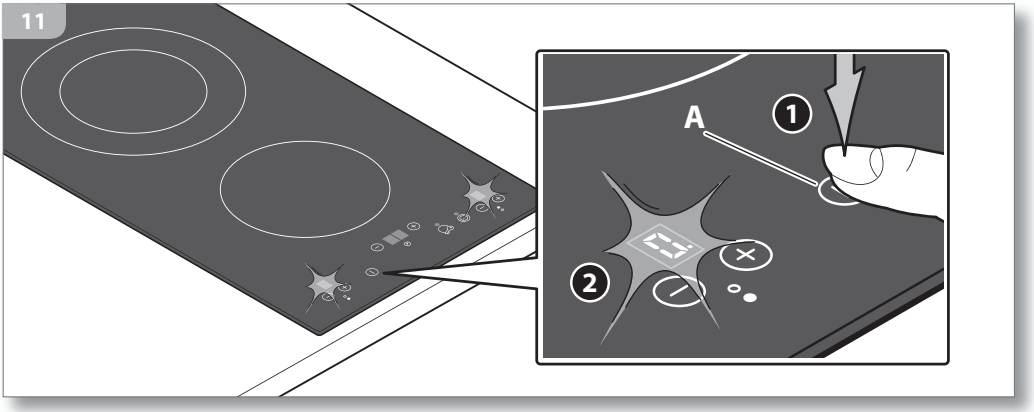
10



Premere il tasto **"A"** per accendere il piano (fig. 11 part. 1). Tutti i display relativi alle zone di cottura si accenderanno in posizione di standby (fig. 11 part. 2). L'unità di controllo rimarrà attiva per un tempo di ***10 secondi***. Se entro questo termine non verrà selezionata nessuna zona di cottura l'apparecchiatura si spegnerà automaticamente.

*Press **"A"** key to switch the top on (fig. 11 part. 1). All the displays relative to the cooking zones switch on in the standby position (fig. 11 part. 2).*
*The control unit remains active for **10 seconds**.*
If no cooking zone is selected within this time, the cooking top switches off automatically.

11



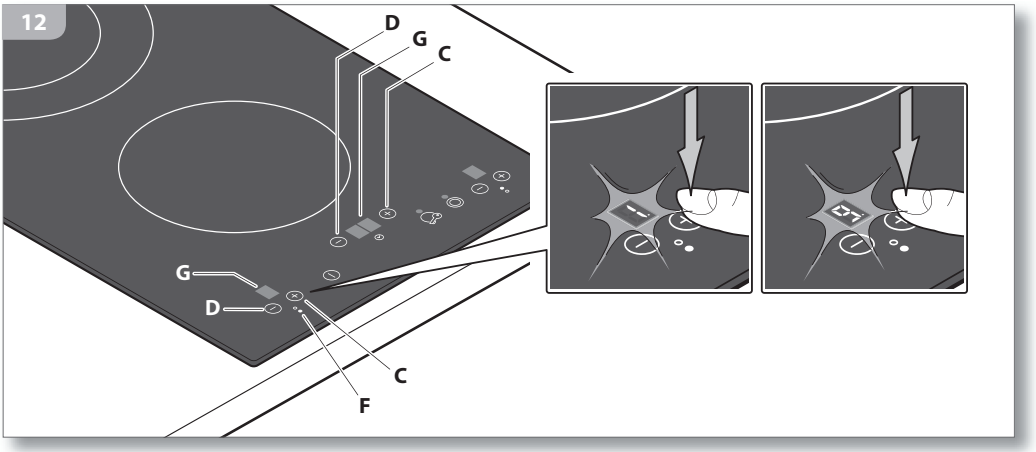
2) SELEZIONE E USO ZONE COTTURA

La serigrafia **"F"** permette di identificare i comandi della zona di cottura che si desidera utilizzare, premere il tasto **"C"** per attivarla in posizione **"1" (potenza minima),** o il tasto **"D"** per attivarla in posizione **"9" (potenza massima)**. Impostare la potenza desiderata agendo sui tasti **"C"** e **"D"**; la potenza della singola zona di cottura può essere regolata in 9 differenti posizioni e sarà visualizzata nel relativo display luminoso **"G"** con un numero da **"1"** a **"9"** (fig. 12).

2) COOKING ZONE SELECTION AND USE

The velvet touch screen "F" allows you to identify the cooking zone controls that you wish to use, press the ***"C"*** *key to activate the plate in position* ***"1"(average power)*** *or press the "D" key to activate the plate in position* ***"9"(max. power)****. Adjust the temperature using the* ***"C"*** *or* ***"D"*** *key: the power of the individual cooking area can be regulated into 9 different positions and will be shown on the luminous display "G" with a number from "1" to 9" (fig. 12).*

12



Estensione piastre (optional)

In alcuni modelli, una o due zone di cottura possono essere dotate di un secondo circuito (fig. 13).

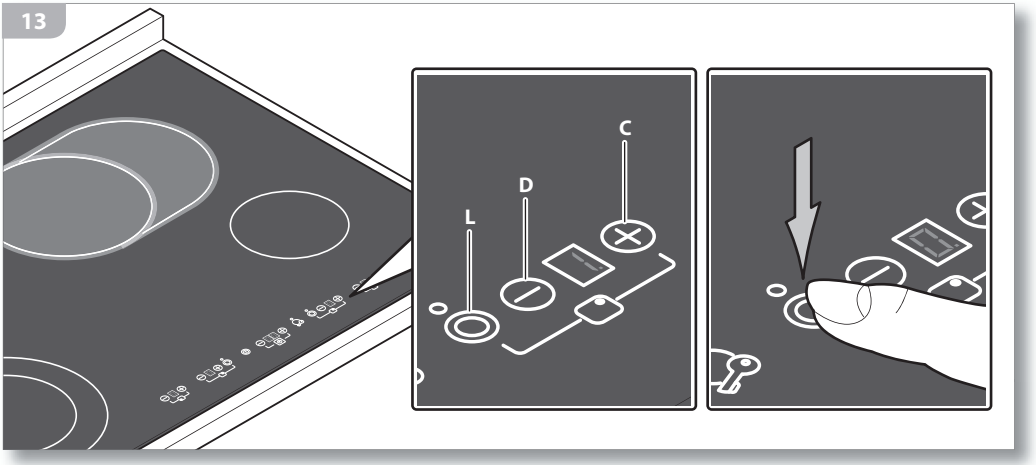
Premere il tasto **"L"** per attivare la zona a doppio circuito desiderata. Usare i tasti **"C"** e **"D"** per regolarne la potenza. L'accensione della spia **"M"** indica che la seconda zona è attiva.

Plate amplification (optional)

With some models, one or two cooking zones may be equipped with a second circuit (figure 13). Press the ***"L"*** *key to activate the desired dual-circuit zone. Use the* ***"C"*** *and* ***"D"*** *keys to regulate the power.*

Illumination of the ***"M"*** *key indicates that the second zone is active.*

13



3) SCELTA DEI RECIPIENTI PER LA COTTURA

Collocare i recipienti di cottura sopra la zona scelta per il riscaldamento, avendo cura di posizionarli correttamente (fig. 14): devono essere centrati nella zona di cottura e la loro dimensione deve essere adeguata alla zona di cottura scelta.

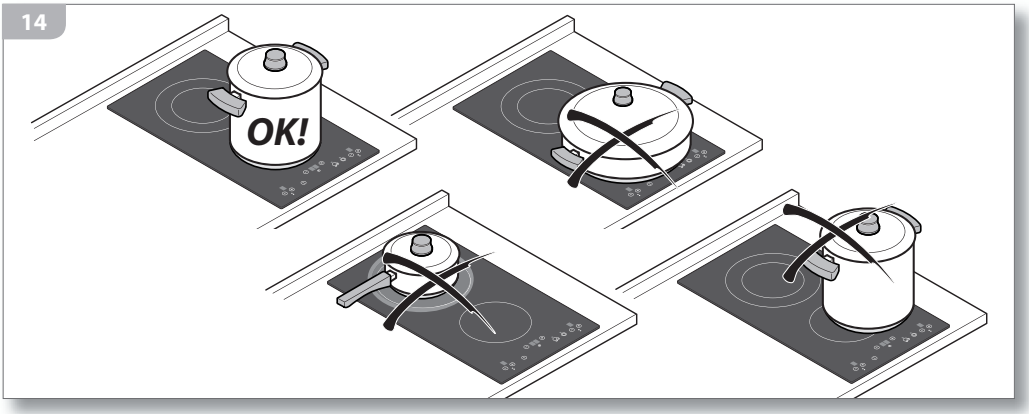
3) COOKING RECIPIENTS

Place the food containers on the chosen cooking zone, ensuring that they are correctly positioned (figure 14): they must be centred on the cooking zone and they must be correctly proportioned in relation to the chosen cooking zone.

	Zona cottura	Diametro minimo
Piano 60	Piccola	90 mm
	Grande	120 mm
Altri	Piccola	90 mm
	Grande	120 mm

	Cooking zone	*Minimum diameter*
60 cm hob	*Small*	*90 mm*
	Large	*120 mm*
Other	*Small*	*90 mm*
	Large	*120 mm*

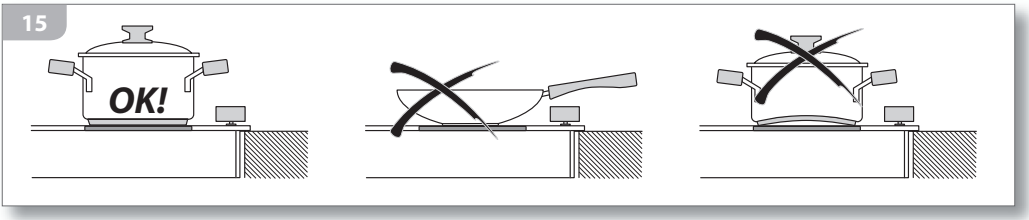
14



Affinchè il piano scaldi in maniera omogenea, il fondo della pentola deve essere perfettamente piano; per non graffiare la superficie in vetroceramica il fondo deve inoltre essere liscio (fig. 15).

In order to ensure the even distribution of heat across the surface, the base of the pot/pan must be completely flat; in addition, in order not to scratch the glass-ceramic surface, the base must also be smooth (figure 15).

15



Evitare di lasciare recipienti vuoti su una zona cottura accesa.

Avoid leaving empty food containers on a lit cooking zone.

Scegliere sempre un livello di potenza adeguato alla pietanza che si desidera cuocere, nel dubbio impostare il livello di potenza più basso, in seguito, se è necessario, è possibile variare la potenza anche durante la cottura: prima di ottenere il nuovo valore impostato potrebbero passare alcuni minuti necessari al riscaldamento ulteriore o al raffreddamento.

Always select a power level which is appropriate for the dish you wish to cook; if in doubt, select the lower power level, subsequently, if necessary, you can alter the power during the cooking process: a few minutes may pass before the newly set value, either an increase in heat or a decrease in heat, is reached.

4) SPEGNIMENTO ZONE DI COTTURA

A fine cottura spegnere sempre ogni zona di cottura premendo contemporaneamente i relativi tasti **"C"** e **"D"** oppure il tasto **"D"** fino a quando la potenza risulti "0".

4) SWITCHING THE COOKING AREA OFF

*To switch a cooking area off, press simultaneously the **"C"** and **"D"** key of the relative zone, or press the **"D"** key until reaching position "0".*

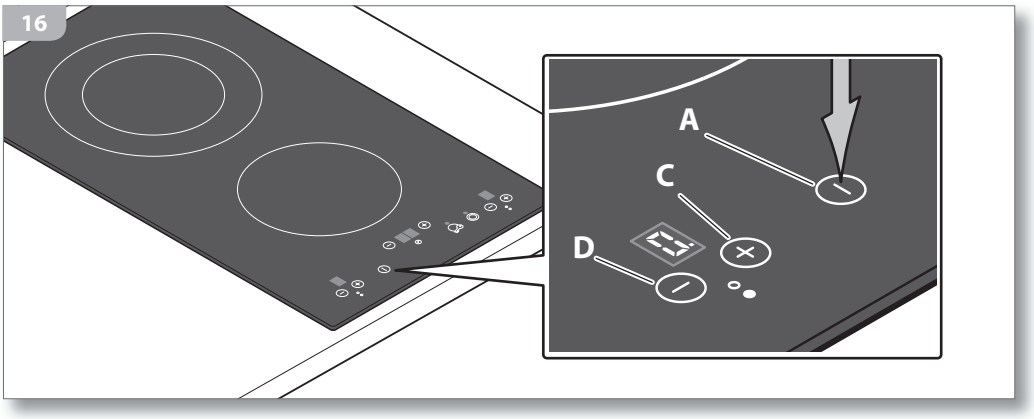
5) SPEGNIMENTO PIANO COTTURA

Per spegnere completamente il piano di cottura premere il tasto **"A"** (fig. 16)**.**

5) SWITCHING THE COOKING TOP OFF

*To turn off the cooking top entirely hold down the **"A"** key (figure 16).*

16



FUNZIONI SPECIALI

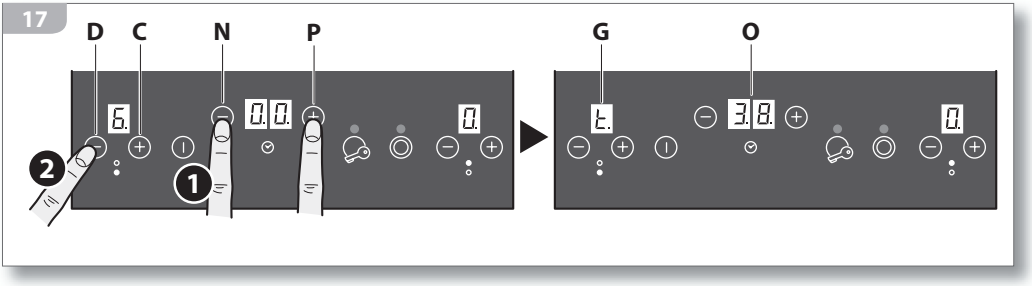
FUNZIONE TIMER

Questa funzione permette di stabilire dopo quanto tempo (da **1** a **99** minuti) deve spegnersi automaticamente la zona di cottura selezionata.

SPECIAL FUNCTIONS

FUNCTION TIMER

This function allows establishing the time (from 1 to 99 minutes) for automatic switch-off of the selected cooking area.



Attivare una zona di cottura e regolarne la potenza come descritto nel paragrafo precedente.

Premere i tasti **"N"** o **"P"** per impostare il tempo di autospegnimento desiderato (fig. 17 part. 1).

Confermare premendo il tasto **"C"** o **"D"** della zona di cottura precedentemente accesa (fig. 17 part. 2):

apparirà sul display **"G"** il simbolo e sul display **"O"** verrà visualizzato il conto alla rovescia.

Per disattivare il timer spegnere la relativa zona di cottura oppure premere i tasti **"C"** o **"D"** della zona di cottura e poi contemporaneamente i tasti **"N"** e **"P"** del timer.

Switch on at least one cooking zone and adjust the temperature as described in the previous paragraph.

*Press the **"N"** or **"P"** key to set the desired automatic switch off time (fig. 17 part. 1).*

*Confirm by pressing the **"C"** or **"D"** key of the previously lit cooking zone (fig. 17 part. 2):*

*the symbol will appear on the **"G"** display and the countdown timer will appear.*

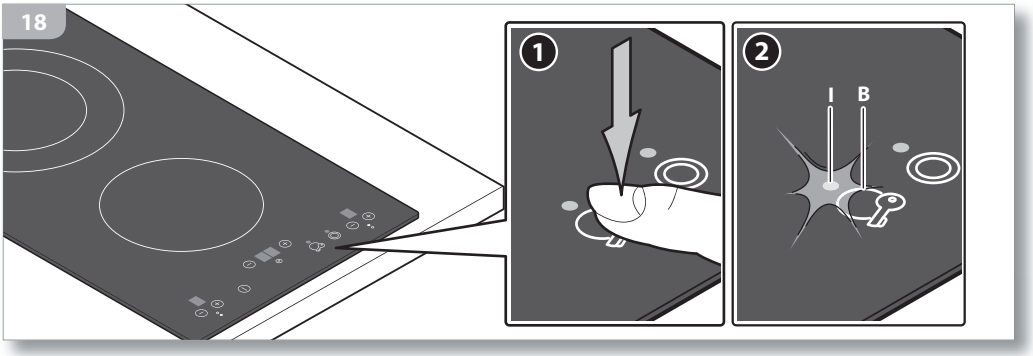
*To deactivate the timer, turn off the relative cooking zone or press the **"C"** or **"D"** key of the cooking zone and then press timer keys **"N"** and **"P"** simultaneously.*

FUNZIONE BLOCCO COMANDI

E' possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche non intenzionali alle regolazioni (bambini, operazioni di pulizia, ecc.). Premendo il tasto **"B"** (fig. 18 part. 1) i comandi si bloccano e la relativa spia **"I"** si illumina (fig. 18 part. 2). Per sbloccare i comandi e tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario premere il tasto **"B"**.
Quando il blocco è attivo, è comunque possibile spegnere il piano cottura. In questo caso il blocco comandi rimane attivo alla riaccensione del piano.

CONTROL PANEL LOCK

It is possible to block the controls to prevent the risk of unintentional modification of the settings (children, cleaning etc,). By pressing the ***"B"*** *key (fig. 18 part. 1), the controls are blocked and the relative warning light* ***"I"*** *switches on (fig. 18 part. 2). To release the controls and change the settings (e.g interrupt cooking), the* ***"B"*** *key must be pressed the cooking top can however be switched off even when the controls block is activated in this case the controls block remains active when the top is switched on again.*



FUNZIONE SPEGNIMENTO DI SICUREZZA

L'apparecchio è provvisto di un sistema di sicurezza che spegne automaticamente il grill trascorso l tempo limite di accensione ad una data potenza.

SAFETY SWITCH

The appliance has a safety switch that automatically switches off the cooking zones when they have been operating for a certain amount of time at a given power level.

Potenza	Tempo limite accensione (ore)
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

Power level	*Operating time limit (hours)*
1	10
2 - 3	5
4	4
5	3
6 - 7 - 8	2
9	1

SEGNALAZIONI LUMINOSE

CALORE RESIDUO H.

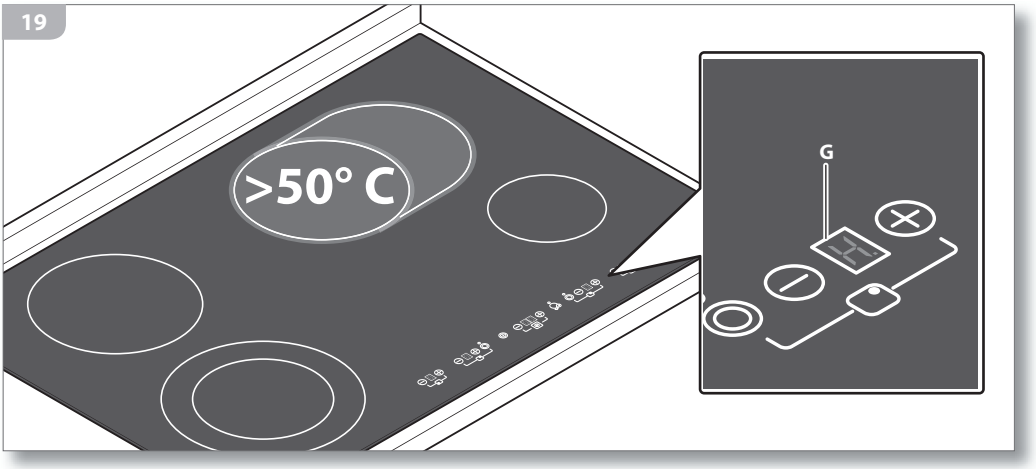
Se la temperatura di una zona di cottura è ancora elevata (superiore a 50°) dopo essere stata spenta, il display relativo a quella zona mostra il simbolo H. (calore residuo) (fig. 19).
L'indicazione scompare solo quando non vi è più alcun rischio di ustioni.

LIGHT SIGNALS

RESIDUAL HEAT H.

If the temperature of the cooking area is still hIgh (over 50°) after it has been switched off, the relative display will indicate the H. symbol (residual heat) (fig. 19). The symbol will only switch off when the burn risk in no longer present.

19



MANUTENZIONE

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Spegnere sempre l'interruttore elettrico principale e staccare la spina di collegamento prima di ogni operazione di pulizia o in previsione di lunga inattività.

Periodicamente controllare che il cavo elettrico sia integro e non schiacciato: nel caso si notasse qualche anomalia non utilizzare l'apparecchiatura e non tentare di sostituirlo da se ma avvisare tempestivamente un Centro di Assistenza per la sua sostituzione.

Una volta che i componenti dell'apparecchiatura si sono raffreddati effettuate la pulizia dopo ogni uso: ciò rende più agevole l'operazione ed evita che i residui di cibo possano incendiarsi.

Effettuare la pulizia di TUTTE le parti dell'apparecchiatura solamente con le modalità ed i prodotti indicati nel presente manuale (in particolare, evitare nel modo più assoluto spugne abrasive, raschietti, detergenti acidi o aggressivi, apparecchi a vapore o a pressione, getti d'acqua diretti).
Una pulizia effettuata in modo diverso da quanto espressamente descritto potrebbe mettere a rischio la sicurezza di persone, cose ed animali e causare danni all'apparecchiatura da non considerarsi in Garanzia.

Pericolo di scottature!
Per alcuni minuti dopo l'utilizzo, alcune parti dell'apparecchiatura mantengono temperature molto elevate! Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura attendere il loro completo raffreddamento.

MAINTENANCE

SAFETY WARNINGS

Always disconnect the appliance from the power supply and and remove the connection plug from the socket before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

Regularly check that the electrical cable is in tact and not crushed: if a fault is noted, do not use the appliance and do not attempt to replace the cable, instead immediately inform the Service Centre and ask for a replacement.

After each use, once the appliance components have cooled down, clean the appliance: this facilitates the cleaning operation and prevents the burning of food residue.

Clean ALL parts of the appliance using only the procedures and products indicated in this manual (in particular, do not use abrasive sponges, scrapers, acidic or aggressive detergents, steam or pressure cleaning devices, direct water jets).
Any cleaning performed in a manner different from that specified may endanger the safety of people, animals and property as well as cause damage to the appliance which is not covered by the Guarantee.

Burn hazard!
For a few minutes after use, some parts of the appliance maintain extremely high temperatures! Before cleaning the appliance, wait until it has completely cooled down.

MANUTENZIONE ORDINARIA

Non è richiesta alcuna manutenzione per l'apparecchiatura ad eccezione della pulizia.

PULIZIA

Conoscere il materiale
Le superfici in vetroceramica sono estremamente resistenti al calore (fino a 800°C circa), agli shock termici (cioè non si rompono se sul piano caldo viene versata acqua fredda) e offrono una buona resistenza ai graffi derivanti da un uso quotidiano del piano.
Hanno inoltre un'ottima resistenza alle sostanze acide (es. aceto, succo di limone, ecc...) ma le sostanze ad alto contenuto zuccherino, fondendo possono opacizzare il vetro, senza tuttavia pregiudicarne le prestazioni.

Come pulirlo
Pulire il piano dopo ogni utilizzo, in questo modo lo sporco non si accumula e la pulizia risulta più facile e veloce.
Attendere che l'apparecchiatura sia fredda, successivamente rimuovere dal piano i residui più grandi aiutandosi con un raschietto specifico per vetroceramica: se si tratta di frammenti di alluminio, materiale plastico scioltasi inavvertitamente o alimenti contenenti zucchero, pulire il piano prima possibile in quanto queste sostanze possono opacizzare irrimediabilmente le superfici in vetro.
Eliminati i residui più grandi, pulire il piano utilizzando un panno morbido (o un panno carta da cucina) imbevuto leggermente con prodotti specifici per il vetroceramica o con semplice detersivo per piatti e seguendo le indicazioni date dal Produttore sull'uso degli stessi.

Non utilizzare in nessun caso spugne o prodotti abrasivi, eccessivamente acidi, candeggina, prodotti per la pulizia del forno o smacchiatori.

PERIODI DI INATTIVITÀ

Se pensate di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo di tempo (superiore alle 2-3 settimane):
- effettuate un'accurata pulizia dell'apparecchiatura seguendo quanto indicato nel capitolo dedicato;
- scollegate la spina di alimentazione elettrica.

MAINTENANCE SCHEDULE

No regular maintenance is required for the hotplates except cleaning.

CLEANING

Useful information on the material
Glass-ceramic surfaces are extremely heat-resistant (they can withstand heats of up to approx 800°C), they are resistant to thermal shocks (they do not break when cold water is poured on the hot surface) and they provide good scratch-resistance, the results of daily wear and tear.
Additionally, they have excellent resistance to acidic substances (e.g. vinegar, lemon juice, etc...) however, substances, rich in sugar, upon melting, may clouden the glass; this however does not affect the operation of the appliance.

Cleaning instructions
Clean the surface after each use, so that dirt does not accumulate, making cleaning easier and more rapid.
Wait until the appliance is cool, subsequently, remove the larger residue from the surface with the help of a scraper specifically designed for glass-ceramic surfaces: if residues consist of aluminium fragments, accidentally melted plastic material or sugary substances, clean the surface as soon as possible as the above mentioned may irreparably clouden the glass surface.
After having removed the larger residue, clean the surface using a soft cloth (or a piece of kitchen roll) lightly dampened in products specifically designed for glass-ceramic surfaces or with basic washing-up detergent,following the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.

Never use sponges or abrasive products, extremely acidic products, bleach, oven cleaning products or stain removers.

PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance will not be used for a long period of time (more than 2-3 weeks):
- *thoroughly clean the appliance following the instructions in the respective chapter;*
- *disconnect the electric power supply plug.*

SMALTIMENTO A FINE VITA

Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) devono essere gestiti separatamente dal rifiuto indifferenziato, così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate.
In Italia i RAEE devono perciò essere conferiti nei Centri di Raccolta dedicati. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente. Lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

Se il prodotto si trova in un paese diverso dall'Italia è necessario attenersi alle normative vigenti nel proprio paese.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione.

ASSISTENZA POST VENDITA

Barazza srl Vi assicura la massima collaborazione nell'eventualità dovessero sorgere problemi tecnici o qualunque altra necessità.

Procedura in caso di malfunzionamento
Prima di contattare il Centro di Assistenza più comodo effettuare le seguenti operazioni:
- verificare che ci sia corrente elettrica;
- rilevare i dati dell'apparecchiatura dalla targa matricola (posizione targa matricola - vedi pag. 14);
- reperire la data di acquisto dell'apparecchiatura.

Attenzione! In attesa della risoluzione del problema è opportuno non utilizzare l'apparecchiatura e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Non tentate di riparare o modificare l'apparecchio in nessuna delle sue parti: oltre a far decadere la Garanzia, ciò può essere potenzialmente pericoloso.

Richiedere e pretendere che siano utilizzati unicamente ricambi originali: l'utilizzo di componentistica diversa da quella fornita dal Costruttore fa decadere la Garanzia e può arrecare danni alle persone e all'apparecchiatura stessa.

END-OF-LIFE DISPOSAL

The crossed bin symbol on the product indicates that the waste arising from electrical and electronic equipment (WEEE) must be handled separately from undifferentiated waste, so that it can undergo special operations for re-use, or specific treatment to remove and safely discard any substances which may be harmful to the environment and extract any raw materials that can be recycled.
In Italy, WEEE must therefore be taken to a dedicated collection points. When you purchase a new appliance, you can hand the WEEE over to the shopkeeper, who is required by law to collect it for free. The unlawful or incorrect disposal of the product entails the application of the penalties provided for by the applicable legal regulations in force.

If the product is located in a country other than Italy, you must comply with the regulations in force in your country.

Before disposing of the appliance, render it unusable by removing the power cord.

AFTER-SALES SERVICE

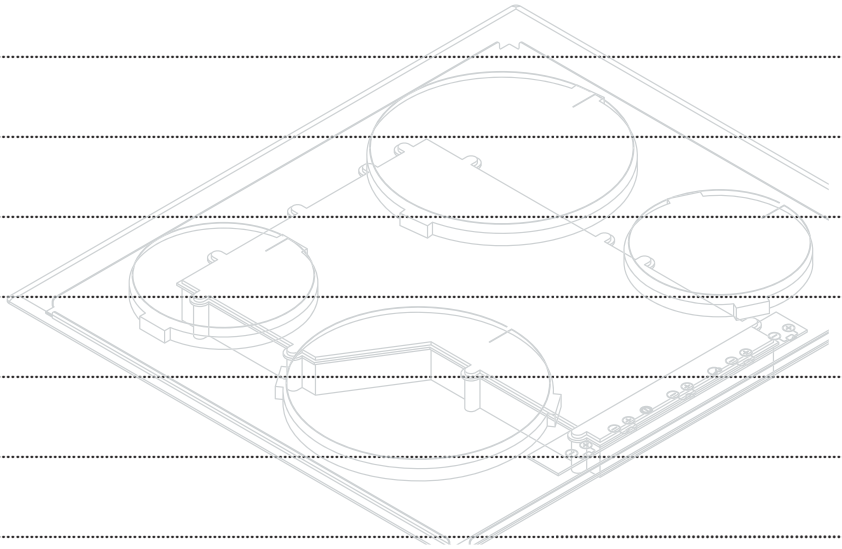
Barazza srl ensures you the utmost collaboration in the event of technical problems or for any other needs you may have.

Procedure to follow if your appliance is malfunctioning
Before contacting your nearest Service Centre, do the following:
- *check that the appliance is supplied with power;*
- *obtain the appliance data from the data plate (for data plate position - see page 14);*
- *find the appliance purchase date.*

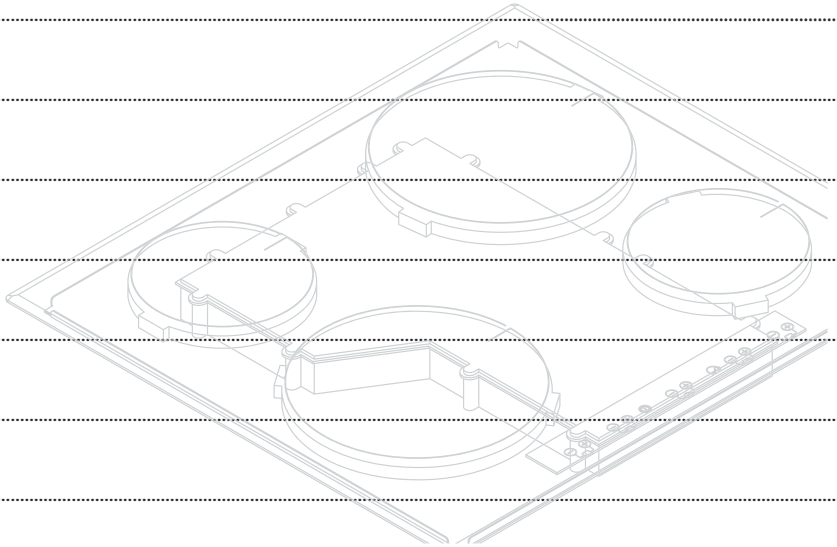
Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Warranty, this may be dangerous.

Request or demand that only original spare parts be used: the use of components other than those supplied by the manufacturer voids the Warranty and may cause personal injuries or damage the appliance.

Note / Notes



Note / Notes



Progetto grafico ***Artlinea*** *cod.PVET1 rev. 04 - 04.2015*

BARAZZA

taste of design

Barazza srl

31025 Sarano di S.Lucia di Piave (TV) ITALIA

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888

Fax +39 0438 64901

info@barazzasrl.it

www.barazzasrl.it